

COMUNE DI CALUSO

Città Metropolitana di Torino

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO DI ANNI TRE CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 ANNI.

RELAZIONE DI PROGETTO

Il contratto per il servizio di refezione scolastica con la società Elior Spa è in scadenza al 30/06/2024, Dall'analisi dei risultati della gestione del servizio, sotto il profilo della qualità del servizio offerto e dei costi per l'ente locale, si ritiene che gli obiettivi di interesse pubblico e di continuità del servizio siano stati ampiamente raggiunti, grazie all'efficiente ed efficace gestione del servizio da parte di operatore specializzato del settore e grazie al controllo dell'esecuzione del contratto espletato da parte del Comune. Da segnalare altresì l'ottima gestione del servizio, grazie al coordinamento tra Comune, Società Elior ed Istituto Comprensivo di Caluso, anche nel periodo più acuto dell'emergenza Covid-19.

Si rende pertanto necessario provvedere ad avviare la procedura per l'affidamento del nuovo servizio premettendo quanto segue.

Il D.lgs. 201/2022 "Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica", delinea il nuovo quadro normativo generale per l'organizzazione e la gestione dei servizi di interesse economico generale a livello locale, definendo i «servizi pubblici locali di rilevanza economica» come "i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale".

QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

Il servizio di ristorazione scolastica è garantito dall'Amministrazione Comunale secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di diritto allo studio ed è offerto agli utenti che frequentano le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di primo grado.

Tale servizio ha acquisito una valenza educativa contribuendo a favorire corretti comportamenti alimentari.

Il servizio di ristorazione:

- è qualificabile come servizio strumentale all'attività scolastica e tuttavia strettamente correlato al diritto all'istruzione (il D.lgs. n. 63/2017, all'art. 6, dispone, che per i servizi di Mensa, che "... laddove il tempo scuola lo renda necessario, alle alunne e agli alunni delle Scuole pubbliche dell'Infanzia, primarie e secondarie di primo grado sono erogati, nelle modalità di cui all'art. 3, servizi di Mensa, attivabili a richiesta degli interessati ... nei limiti dell'organico disponibile e senza nuovi o maggiori oneri per gli Enti pubblici interessati");

- è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, deve svolgersi in modo regolare e senza interruzioni. Nello svolgimento del servizio, pertanto, devono essere rispettati i principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 e s.m.i. "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici";

- è configurato come un servizio essenziale e, quindi, strumentale alla garanzia dell'effettività del diritto di studio in favore della generalità della popolazione; pertanto il Comune, nell'individuare gli obblighi di servizio pubblico:

- garantisce l'universalità con l'accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione, sia individuando una diversa gradazione della quota pasto a carico delle famiglie sia attraverso compensazioni economiche in favore dell'aggiudicatario, comunque nei limiti delle disponibilità di bilancio;

- garantisce la non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari (per motivi di salute, etico-religiosi o filosofici);

- favorisce le corrette abitudini alimentari, potenziando l'aspetto qualitativo del servizio attraverso la sicurezza e conformità alle norme, l'appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;

- verifica la soddisfazione dell'utenza;

- è qualificabile come servizio a domanda individuale, poiché "le mense, comprese quelle ad uso scolastico" rientrano tra le categorie di servizi a domanda individuale individuate dal Decreto del Ministero dell'interno del 31.12.1983, emanato di concerto con i Ministri del tesoro e delle finanze, ai sensi dell'art. 6 del D.L. n. 55 del 1983. In quanto servizio a domanda individuale rientra tra "quelle attività gestite direttamente dall'ente, poste in essere non per obbligo istituzionale, utilizzate dall'utente a richiesta, non dichiarate gratuite per legge nazionale o regionale.", pertanto il Comune lo eroga discrezionalmente, nei limiti delle disponibilità di bilancio, e per la fruizione è richiesta una contribuzione da parte dell'utenza. Nel caso di specie, il Comune ha individuato il costo complessivo del servizio, includendo sia i costi diretti sia quelli indiretti, ed ha previsto una contribuzione diversificata in base alle condizioni economiche degli utenti, individuando le relative fasce reddituali e, conseguentemente, modulando le tariffe anche al fine di definire condizioni agevolate di accesso al servizio. La tariffa pagata dall'utente a fronte della fruizione del servizio pubblico di mensa scolastica non è composta dalle sole voci di spesa sostenute dal Comune per l'erogazione del servizio, né ne costituisce il prezzo. Essa, piuttosto, rappresenta la misura della contribuzione dell'utente al costo complessivo sostenuto dall'Amministrazione per l'erogazione del servizio di cui trattasi;

- assume per il Comune rilevanza economica, in quanto, pur prevedendo tariffe agevolate per alcune categorie di reddito, è in grado di generare potenzialmente, in base al fatturato stimato, margini di redditività. Il sistema tariffario vigente per la refezione scolastica è basato su una differenziazione del costo del pasto che gli utenti del servizio devono pagare, rispetto alla situazione familiare con riferimento all'ISEE ed al luogo di residenza. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, sono di esclusiva competenza del Comune. In tutti i casi in cui i costi del pasto dovuti dagli utenti siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere, a favore dell'aggiudicatario, un importo pari a detta differenza; pertanto, il prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara è coperto dalle quote pagate dall'utenza e dalle compensazioni erogate dal Comune.

INQUADRAMENTO TERRITORIALE E CONTESTO DI RIFERIMENTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie, la scuola secondaria di primo grado e altri soggetti del comune di Caluso.

Per lo svolgimento di tale servizio l'appaltatore utilizzerà il centro di produzione pasti di proprietà del Comune di Caluso, situato in Caluso, via Mattiolo.

L'appalto comprende altresì i servizi e le forniture di carattere accessorio specificati dal capitolato.

Il capitolato, con i relativi allegati, recepisce e richiama i principi della sostenibilità ambientale definita dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al DM del

Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020) avente ad oggetto Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (di seguito "CAM 2020").

Inoltre vengono recepite le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010 (GU Serie Generale n. 134 del 11 giugno 2010), le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana" approvate dal Ministero dell'istruzione, prot. MIUR 7835 del 14 ottobre 2011 e da ultimo il DM del Ministro della Salute del 28 ottobre 2021 recante "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»" (GU Serie Generale n. 269 dell'11 novembre 2021).

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura situato nel plesso della Scuola Infanzia in via Mattiolo, quindi dovranno essere distribuiti nello stesso plesso ed essere veicolati ai plessi delle scuole primaria e secondaria, in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente e dovranno essere distribuiti nelle seguenti sedi, per le quali è indicata una presunta utenza per anno scolastico:

- Scuola dell'Infanzia "Bretti Tronzano" - n. 11.000 pasti circa ad anno scolastico
- Scuola dell'Infanzia "Ubertini" di Rodallo - n. 6.800 pasti circa ad anno scolastico
- Scuola Primaria "Giacosa" di Caluso - n. 33.800 pasti circa ad anno scolastico
- Scuola Primaria "Cena" di Arè - n. 12.000 pasti circa ad anno scolastico
- Scuola Secondaria di Primo Grado "Gozzano" di Caluso - n. 27.000 pasti circa ad anno scolastico;

per un totale di circa **90.600 pasti annui**.

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.

Potranno, inoltre, variare in aumento o in diminuzione il numero delle sedi dove è richiesta la fornitura dei pasti, secondo le esigenze e le progettualità educative delle scuole.

QUADRO ECONOMICO

Il contratto avrà la durata di TRE anni scolastici, con opzione di rinnovo per ulteriori anni tre, a partire dalla data del verbale di presa in consegna dei locali e dei refettori.

L'importo unitario a base di gara per singolo pasto è pari ad Euro 6,00, oltre IVA di legge.

Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 14 del D. Lgs. n. 36/2023, l'ammontare complessivo presunto del presente appalto è il seguente:

	Importi al netto dell'Iva	Iva (4% sui pasti) (22% su oneri sicurezza)	Importo totale
Importo complessivo stimato per i primi 3 anni di contratto	Euro 1.633.800,00	Euro 65.892,00	Euro 1.699.692,00
- Di cui costi della manodopera per 3 anni (64%)	Euro 1.098.062,55		
- Di cui oneri per la sicurezza	Euro 3.000,00		
Opzione art. 120			

comma 9 del D.Lgs 36/2023 (quinto d'obbligo)	Euro 326.760,00	Euro 13.178,40	Euro 339.206,40
Opzione rinnovo ulteriori 3 anni	Euro 1.633.800,00	Euro 65.772,00	Euro 1.696.572,00
Opzione art. 120 comma 9 del D.Lgs 36/2023 (quinto d'obbligo) sul rinnovo	Euro 326.760,00	Euro 13.178,40	Euro 339.938,40
Valore complessivo della procedura ai sensi dell'art. 14 comma 4 del D. Lgs 36/2023	Euro 3.921.120,00	Euro 158.140,80	Euro 4.079.260,80
Contributo Anac	Euro 660,00		Euro 660,00
Incentivi funzioni tecniche	Euro 35.225,28		Euro 35.225,28

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio ha per oggetto la preparazione annua media di circa 90.600 pasti da effettuarsi esclusivamente presso il centro cottura nell'edificio della scuola dell'infanzia in Via Mattiolo n. 71, con personale dipendente dell'I.A.

I pasti destinati agli altri plessi dovranno essere recapitati presso gli edifici scolastici in modo da garantirne la distribuzione secondo l'articolazione oraria in turni prevista nei singoli plessi.

Il numero dei pasti sopra riportato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Per la comunicazione del numero di pasti, la registrazione delle presenze e delle assenze, il Comune di Caluso metterà a disposizione della Ditta specifico software di Etica Soluzioni, denominato School-net.

Il servizio comprende la preparazione giornaliera del pasto di mezzogiorno, sulla base dei criteri stabiliti dal presente capitolato.

Il servizio sarà così strutturato:

scuola infanzia: verranno utilizzati piatti, bicchieri e posate riutilizzabili in plastica dura o tradizionali (no monouso), e tovaglioli a perdere; la distribuzione dovrà avvenire ai tavoli.

Scuola primaria: dovranno essere forniti piatti, bicchieri, posate tradizionali (no monouso) e tovaglioli a perdere; il servizio sarà svolto con distribuzione self-service.

Scuola secondaria: il servizio si svolgerà con piatti e stoviglie monouso.

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura ed a spese della ditta appaltatrice.

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da: un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dolce.

Oltre alla preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice provvederà altresì alla loro distribuzione nei locali mensa; nella scuola infanzia il servizio sarà effettuato a mezzo di carrelli termici in dotazione alla cucina, nonché al lavaggio ed al riordino delle stoviglie utilizzate.

I pasti veicolati per la scuola primaria e secondaria, dovranno essere forniti in contenitori multirazioni sigillati.

Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi ed i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito.

In nessun caso l'I.A. potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'autorità scolastica preposta.

Il Comune di CALUSO, concede in uso alla ditta appaltatrice i locali di cucina ed accessori situati nell'edificio della scuola infanzia, nonché le attrezzature ivi collocate.

La presente concessione in uso ha la durata del contratto d'appalto e decadrà di diritto alla scadenza dello stesso o in altro momento qualora si verifichino le condizioni per la sua rescissione anticipata.

L'I.A. deve provvedere, con personale proprio o ditta specializzata, a interventi periodici, a cadenza mensile, di derattizzazione e disinfestazione (compresi gli infestanti alati) nei locali delle scuole di propria competenza (cucina e locali pertinenti per il centro cottura e refettori o aule nelle quali vengono consumati i pasti, per le scuole in cui i pasti sono veicolati). Poiché la vigilanza diretta sui locali di competenza dell'I.A. è a carico dello stesso, questi deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti.

La Ditta che gestisce attualmente il servizio ha provveduto, a proprie spese e su autorizzazione dell'Ente, alla sostituzione di alcune attrezzature, senza che tale intervento rientrasse tra quelli previsti nel capitolato d'appalto originario: il valore di tali attrezzature, stimato in € 45.197,52, dovrà essere corrisposto dalla nuova ditta aggiudicataria alla ditta cessante, qualora ritenga di volerle utilizzare.

ORARI PREVISTI DEL SERVIZIO PER PLESSO

Attuali orari di somministrazione pasti:

- Infanzia Caluso: turno unico ore 11,30
- Infanzia Rodallo: turno unico ore 11,30
- Primaria Caluso: due turni; primo turno ore 12,25, secondo turno ore 13,00
- Primaria Arè: due turni; primo turno ore 12,25, secondo turno ore 13,00
- Secondaria di Primo Grado di Caluso: tre turni; primo turno ore 13,00, secondo turno ore 13,25, terzo turno ore 13,50.

Si specifica che gli orari possono subire lievi variazioni in base all'organizzazione didattica, che si conoscerà ad inizio anno scolastico.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980, ai Regolamenti Comunitari (CE) n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative e al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato. Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate, comprese quelle relative all'etichettatura, di cui il principale riferimento è il Regolamento UE 1169/2011. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di contaminazione microbica fissati. Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE 834/07 s.m.i., Regolamento CE n. 889/08 s.m.i., Regolamento CE n. 1235/08 s.m.i.). Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate. È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare), rivolte agli

operatori per il miglioramento qualitativo della ristorazione nelle strutture scolastiche che muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette;

- educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM 10 marzo 2020);
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice degli Appalti.

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto si applicano i criteri ambientali minimi previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale" (c.d. PANGPP) adottato con D.M. del 25.07.2011. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato; essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato e suoi allegati. In particolare l'Impresa Appaltatrice, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato, ivi comprese quelle degli allegati.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono interamente richiamate, al D.M. 10/3/22, alle Tabelle Merceologiche e agli altri allegati al Capitolato Tecnico. È fatto obbligo, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di CALUSO devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati all'ente medesimo.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata. L'aggiudicatario dovrà comunicare l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le referenze da loro fornite e le eventuali variazioni. Possono essere previste derrate alimentari la cui provenienza può essere di filiera comunitaria, italiana, piemontese e regioni vicine. Andrà privilegiata la fornitura di prodotti locali e nazionali a marchio DOC, DOCG, DOP e IGP.

Per l'ortofrutta è richiesta la fornitura di prodotti biologici di provenienza nazionale, ovvero, esclusivamente in caso di irreperibilità, è richiesto di privilegiare prodotti di provenienza locale (di cui almeno il 50% biologico); in subordine prodotti provenienti da produzioni a "lotta integrata" e, infine, produzione convenzionale. Il fornitore dovrà comunque documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici. Inoltre per i prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionale è richiesto che venga garantito, per ogni fornitura, che non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione. La documentazione sopra citata dovrà essere inviata alla I.A. entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, salvo diversa indicazione che richieda percentuali maggiori di fornitura di prodotti biologici rispetto al minimo previsto.

Sulla scorta delle indicazioni del Capitolato e delle eventuali migliorie offerte in sede di gara, l'I.A. dovrà fornire reportistica mensile (riferita ad ogni giorno di servizio) da cui si desumano i luoghi di provenienza dei prodotti e le percentuali, sul totale dei prodotti forniti, delle diverse tipologie produttive (es. biologici); andranno anche segnalate le eventuali irreperibilità e le alternative adottate.

TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati al presente Capitolato Tecnico, nelle quantità previste dalle tabelle "Ricette e grammature di riferimento" e secondo i livelli qualitativi previsti dalle "Tabelle Merceologiche", salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C. Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'A.C. né l'I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate. I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa autorizzazione dell'A.C.

L'I.A., ai sensi del DGR 40-29846 del 10/4/2000, dovrà approntare le diete per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

L'indicazione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico recente e comunque rilasciato nel corso dell'anno scolastico oppure la prescrizione dei centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno (ad esclusione dei bambini celiaci per i quali il certificato sarà valido per tutti gli anni di utilizzo del servizio mensa).

In base alla richiesta dell'utenza, dovranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico, religiose e ad eventuali altre caratteristiche particolari. Pertanto l'I.A. dovrà proporre, in concerto con un dietista, piatti alternativi al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

L'I.A. dovrà provvedere alla stesura dei menù estivo e invernale per ogni singolo utente richiedente una dieta speciale. Tali menù dovranno essere conservati presso il centro di cottura e trasmessi all'ASL di competenza – unitamente alle grammature - ogni inizio di anno scolastico e comunque ogni qualvolta venisse presentata una nuova richiesta. I dati relativi allo stato di salute od alle convinzioni religiose dovranno essere trattati in conformità alla normativa sulla privacy (196/2003 e s.m.i) e al Regolamento UE 2016/679. La fornitura di detti pasti, non comporterà variazione al prezzo.

CONTROLLI DI QUALITA'

È facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C. L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento. L'I.A. sarà tenuta a consegnare copia dei verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Nel caso dovessero verificarsi problematiche attinenti al cibo servito, il personale dell'I.A. dovrà prendere in carico e conservare idoneamente e se possibile fotografare, eventuali corpi estranei o alimenti contaminati o alimenti irregolari, così come rilevato dalle addette mensa e/o dall'utente e/o dai rappresentanti degli utenti, e consegnare all'A.C. tutto il materiale per gli ulteriori accertamenti o indagini. In caso di mancato rispetto delle suddette clausole sarà possibile l'applicazione di una sanzione. L'A.C. addebiterà all'I.A. i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti

suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Tecnico.

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- controllo della corrispondenza tra derrate utilizzate e derrate descritte nel capitolato;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificatori;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificatori;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Gli organismi di controllo svolgeranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e campionamento di prodotti da sottoporsi successivamente ad analisi.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati. I controlli effettuati potranno dar luogo al "blocco delle derrate" con l'eventuale variazione di menù. Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

STIMA SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali possono essere stimate in € 7.200,00 oltre spese di registrazione e bolli, per complessivi presunti € 7.500,00.

ATTUALE COSTO DI ESERCIZIO

Il costo attuale, praticato dalla Società Elier Spa, è di € 5,74 oltre Iva di legge.

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

Per il servizio di ristorazione scolastica si procederà con il mantenere l'attuale modalità di gestione e cioè l'affidamento in appalto mediante apertura al mercato.

Tale modalità di gestione di affidamento ad un soggetto terzo, dotato delle capacità organizzative e tecniche specializzate, favorisce una gestione funzionale ed efficiente del servizio e garantisce una migliore fruibilità agli utenti.

L'individuazione del soggetto aggiudicatario mediante apertura al mercato assicura la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e la garanzia di una qualità elevata. A tal fine il servizio verrà affidato mediante procedura aperta di rilevanza comunitaria adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa con valutazione del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023 e secondo i criteri individuati dal disciplinare di gara.

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti qualitativi, quali, tra l'altro:

- la qualità dei generi alimentari;
- l'utilizzo di prodotti biologici, KM0, DOP, IGP;
- la formazione degli operatori;
- le attività di solidarietà e comunicazione in materia di sostenibilità ambientale.

L'affidamento del servizio è "a ridotto impatto ambientale" ed il Capitolato che si propone è redatto nel rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" approvati con Decreto Ministeriale n. 65 del 10/03/2020.

La gestione della fase di affidamento della procedura verrà gestita dalla Centrale di Committenza della Città Metropolitana di Torino secondo quanto disposto dalla convenzione approvata dal Consiglio Comunale.

Caluso, 26/07/2024

***Il Responsabile del progetto
Dr. Paola Actis Oreglia***

Allegato 1: grammature, menù, parere asl

Allegato 2: personale in servizio

Allegato 3: prospetto costi utenze centro cottura

Allegato 4: elenco beni

Allegato 5: planimetrie in formato dvg riferite al centro cottura di Via Mattiolo

Allegato 6: schema di duvri